

رشيدة أمهاوش
مورقات
و فطائر

شوصون بالموز



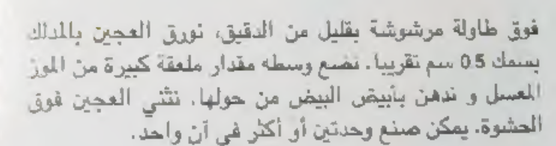

- 500 غ من الموز
- ملعقة كبيرة من الزبدة
- 5 ملاعق كبيرة من مسحوق السكر (سنيدة)
- ملعقة صغيرة من مسحوق القرفة
- ملعقتان كبيرتان من الماء
- 500 غ من العجين المورق (أنظر الصفحة 62)
- بيضة

طريقة التحضير:



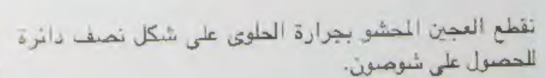
نقشر الموز، نقطعه إلى دوائر و نطهيه في الزبدة مع مسحوق السكر و مسحوق القرفة. نحرك قليلا حتى يتعسل الموز.





فوق طاولة مرشوشة بقليل من الدقيق، نورق العجين بالمدلك بسمك 0.5 سم تقريبا. نضع وسطه مقدار ملعقة كبيرة من الموز المعسل و ندهن بأبيض البيض من حولها. نثني العجين فوق الحشوة. يمكن صنع وحدتين أو أكثر في آن واحد.





نقطع العجين المحشو بجرارة الحلوى على شكل نصف دائرة للحصول على شوصون.



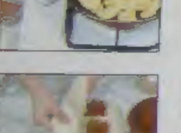
نصفف الشوصون فوق صينية فرن. نخلط أصفر البيض مع أبيض البيض المتبقى و نخفقهما ثم ندهن الشوصون. ندخلها الفرن المسخن بدرجة حرارة °180 لمدة نصف ساعة تقريبا إلى أن تتحمر. تقدم باردة.

شوصون بالتفاح

- 500 غ من التفاح
- ملعقة كبيرة من الزبدة
- 5 ملاعق كبيرة من مسحوق السكر (سنيدة)
- ملعقة صغيرة من مسحوق القرفة
- نصف كأس شاي من الماء
- 500 غ من العجين المورق (أنظر الصفحة 62)
- بيضة

طريقة التحضير:

نغسل التفاح، نقشره و نقطعه إلى شرائح. نضعه في مقلاة فوق النار مع الزبدة، مسحوق السكر و القرفة. نحرك قليلا حتى يتعسل التفاح.



فوق طاولة مرشوشة بقليل من الدقيق، نورق العجين بالمدلك بسمك 0.5 سم تقريبا. نضع وسطه مقدار ملعقة كبيرة من حشوة التفاح المعسل و ندهن بأبيض البيض من حولها ثم نثني العجين فوق الحشوة. يمكن صنع وحدتين أو أكثر في آن واحد.



نقطع العجين المحشو بجرارة الحلوى على شكل نصف دائرة للحصول على شوصون.



نصفف الشوصون فوق صينية فرن. نخلط أصفر البيض مع أبيض البيض المتبقى و نخفقهما ثم ندهن الشوصون. ندخلها الفرن المسخن بدرجة حرارة °180 لمدة نصف ساعة تقريبا إلى أن تتحمر. تقدم باردة.

الحلوى المورقة

Mille-feuille

- 1 كلغ من العجين المورق (أنظر الصفحة 62)
- 75 غ من الشكلاطة

كريمة الحلويات (crème pâtissière) :

- ملعقتان كبيرتان من مسحوق النشا (مايزينا)
- 130 غ من مسحوق السكر (سنيدة)
- 2 أكياس من الفانيلا
- نصف لتر من الحليب
- أصفر بيضتان

الكلاصاج :

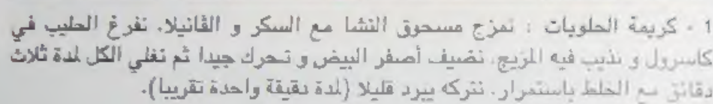
- أبيض بيضتان
- كأسان شاي من السكر الصقيل



طريقة التحضير:

تقسم العجين المورق إلى ثلاث قطع متساوية. فوق طاولة مرشوشة بقليل من الدقيق، نورق قطعة العجين الأولى بالمدلك (سمك 0,5 سم تقريبا). نفرش صفيحة فرن بورق السولفرزي، نضع العجين بداخلها و نثقبه بشوكة ثم نضع فوقه صفيحة فرن (كي لا ينتفخ خلال الطهي). نطهيه في فرن مسخن بدرجة حرارة 220° لمدة 15 دقيقة. نخرجه و نزيل الصفيحة ثم نرجعه ثانية إلى الفرن لمدة 10 دقائق ليتحمر. بنفس الطريقة نتمم باقي قطع العجين. يمكننا طهي كل القطع في آن واحد إذا ما توفرنا على فرن كبير.



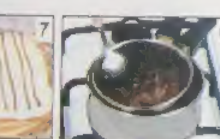
1 - كريمة الحلويات : نمزج مسحوق النشا مع السكر و الفانيلا. نفرغ الحليب في كاسرول و نذيب فيه المزيج، نضيف أصفر البيض و نحرك جيدا ثم نغلي الكل لمدة ثلاث دقائق مع الخلط باستمرار. نتركه يبرد قليلا (لمدة دقيقة واحدة تقريبا).

2 - نضع المربع الأول من العجين فوق الشبكة و ندهنه بالكريمة.

3 - [illegible] فوقها المربع الثاني من العجين، ندهنه أيضا بالكريمة ثم نختم بالمربع الثالث.

4 - [illegible] الكلاصاج، نسخن قليلا من الماء في كاسرول على نار هادئة (حمام مريم)، نف[illegible] كاسرولا آخرا أصغر حجما ثم نخفق فيه، بالطراب الكهربائي، أبيض البيض [illegible] الصقيل لمدة 5 دقائق تقريبا حتى نحصل على كريمة سميكة شيئا ما.






5 - نزيله من فوق النار و ندهن به الحلوى ثم نبسطه بشكل متواز و أملس.

6 - تحضير الشكلاطة : نذيب قطع الشكلاطة في حمام مريم.

7 - نفرغها في كورني من الورق ذي ثقب صغير جدا. نضغط عليه و نرسم خطوطا متوازية فوق الكلاصاج.

8 - بسكين صغير نرسم خطوطا متشابكة مع خطوط الشكلاطة، و ذلك في اتجاهين مختلفين: من الأسفل إلى الأعلى ثم من الأعلى إلى الأسفل حتى نحصل على شكل فني و جميل.

نقطع الجوانب الاربع بسكين حاد لإعطائها شكلا مستقيما.

نقطع الحلوى إلى مستطيلات و ندخلها الثلاجة حتى تبرد ثم نقدمها.

طرطة بالفواكه الجافة

الحشوة :

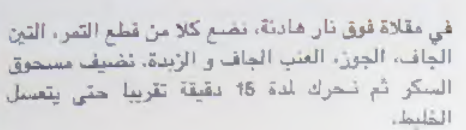
- نصف كأس شاي من التمر المقطع
- نصف كأس شاي من التين الجاف (الشريحة) مقطع
- نصف كأس شاي من الجوز (الگرگاع) مكسر
- نصف كأس شاي من العنب الجاف (الزبيب)
- ملعقة كبيرة من الزبدة
- ملعقة كبيرة من مسحوق السكر (سنيدة)
- بيضة مخفوقة

العجين المورق :

أنظر الصفحة 62



طريقة التحضير:





في مقلاة فوق نار هادئة، نضع كلا من قطع التمر، التين الجاف، الجوز، العنب الجاف و الزبدة. نضيف مسحوق السكر ثم نحرك لمدة 15 دقيقة تقريبا حتى يتعسل الخليط.



نورق العجين بالمدلك فوق طاولة مرشوشة بقليل من الدقيق، نقطعه إلى مستطيلين (30x20 سم)، نضع الأول فوق صفيحة فرن و ندهن جوانبه بالبيض المخفوق.



نضـ[illegible] الحشوة المحضرة في وسط المستطيل الأول و [illegible]طها لتشمل كل مساحة مستطيل العجين دون ال[illegible]ل إلى جوانب هذا الأخير.



[illegible]ستطيل الثاني على الطول ثم بسكين صغير، [illegible] العجين بفتحات مائلة متباعدة عن بعضها [illegible] سم.



نفتح المستطيل و نغطي به الحشوة. نضغط على الجوانب كي تلتصق ببعضها ثم ندهن شقوق الطرطة بالبيض المخفوق و ندخلها الفرن المسخن بدرجة حرارة 180° لمدة 30 دقيقة تقريبا. تقدم باردة.

يمكن تحضير طرطات فردية صغيرة الحجم بتتبع نفس الطريقة.

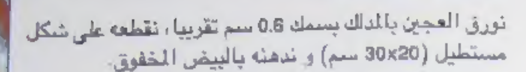
باليي

- 500 غ من العجين المورق
(انظر الصفحة 62)
- بيضة مخفوقة
- 4 ملاعق كبيرة من مسحوق السكر (سنيدة)
- 150 غ من اللوز
- ملعقة صغيرة من القرفة المطحونة
- ملعقتان كبيرتان من الجنجلان



طريقة التحضير:





نورق العجين بالمدلك بسمك 0.6 سم تقريبا، نقطعه على شكل مستطيل (20x30 سم) و ندهنه بالبيض المخفوق.





نرشه بمسحوق السكر.



نغسل اللوز، ننشفه و نطحنه مع القرفة ثم نرش به العجين.



[illegible]انبي الورقة نحو الوسط مع ترك فراغ 1 سم في [illegible]ثني مرة ثانية كل جانب بنفس الطريقة.

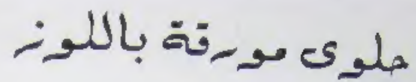


[illegible] القضيب كله في البلاستيك الغذائي ثم نحتفظ به في [illegible] لمدة ساعة ليحتفظ بشكله عند التقطيع.

نرش صفيحة فرن بقليل من مسحوق السكر، نخرج العجين من المجمد و نقطعه رقيقا كي نحصل على وحدات من الباليي. نصففها في صفيحة فرن و نرشها بقليل من حبات الجنجلان. ندخل الصفيحة الفرن المسخن بدرجة حرارة °180 لمدة 20 دقيقة. يقدم الباليي باردا.



للحصول على باليي عادي لا داعي لرشه باللوز المطحون و الجنجلان.



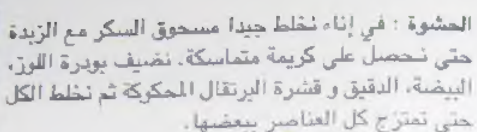
حلوى مورقة باللوز

- 1 كلغ من العجين المورق (أنظر الصفحة 62)
- بيضة مخفوقة

الحشوة :
- 60 غ من مسحوق السكر (سنيدة)
- 60 غ من الزبدة اللينة
- 100 غ من بودرة اللوز
- بيضة
- ملعقة كبيرة من الدقيق
- ملعقة كبيرة من قشرة البرتقال محكوكة



طريقة التحضير :





الحشوة : في إناء نخلط جيدا مسحوق السكر مع الزبدة حتى نحصل على كريمة متماسكة. نضيف بودرة اللوز، البيضة، الدقيق و قشرة البرتقال المحكوكة ثم نخلط الكل حتى تمتزج كل العناصر ببعضها.



نورق العجين بالدلك فوق طاولة مرشوشة بقليل من الدقيق ثم نبصمه بطابع دائري، أو بكأس دون الضغط عليه بقوة حتى لا يتقطع العجين. نضع مقياس ملعقة كبيرة من الحشوة وسط كل البصمات الدائرية ثم ندهن جوانبها بأبيض البيض.



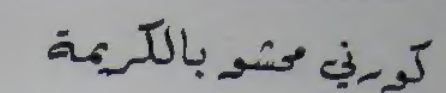
نثني العجين حول الحشوة ثم نقطع الدوائر المحشوة بال[illegible]



[illegible] الحلوى في صفيحة فرن و ندهن وجهها بالبيض المخفوق.



بسكين حاد، نزين وجه الحلوى برسم خطوط على شكل زهرة مع الحرص على أن لا نثقب العجين. ندخل الحلوى إلى الفرن المسخن درجة حرارته 180° لمدة 25 دقيقة تقريبا حتى تنضج و يصبح لونها ذهبيا.
تقدم باردة



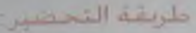
كورني محشو بالكريمة

- 500 غ من العجين المورق
(أنظر الصفحة 62)
- بيضة محفوفة
- ملعقتان كبيرتان من مسحوق السكر (سنيدة)

الكريمة :
- 200 غ من الجبن الطري (ريكوطا)
- 3 ملاعق كبيرة من السكر الصقيل
- ملعقة صغيرة من قشرة الحامض المحكوكة
- ملعقة كبيرة من عصير الحامض

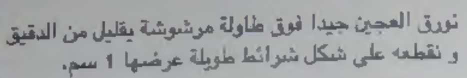
للتزيين :
- ملعقة كبيرة من قشرة الحامض المحكوكة





طريقة التحضير:





نورق العجين جيدا فوق طاولة مرشوشة بقليل من الدقيق و نقطعه على شكل شرائط طويلة عرضها 1 سم.



نلف كل شريط حول القالب الخاص دون ترك أي فجوة لتحصل على شكل كورني صغير. يجب الحرص على أن لا يصل الشريط إلى حافة القالب.



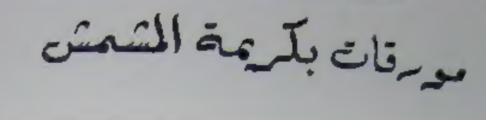
ند[illegible] العجين بالبيض المخفوق، نرشه بمسحوق السكر ث[illegible] القوالب عموديا فوق صفيحة فرن. ندخلها ا[illegible]سخن بحرارة متوسطة لمدة 20 دقيقة. بعد أن [illegible]الب نزيل الكورنيات و نحتفظ بها.



ت[illegible] الكريمة : نخلط جيدا بالطراب اليدوي، كلا من الجبن الطري، السكر الصقيل، قشرة الحامض المحكوكة و عصير الحامض.



نضع الكريمة في جيب الحلواني و نملأ بها الكورنيات ثم نزينها بقشرة الحامض المحكوكة و تقدم.



موروقات بكريمة المشمش

- 1 كلغ من العجين المورق (أنظر الصفحة 62)
- بيضة مخفوقة

كريمة المشمش :

- 12 وحدة من المشمش الجاف
- ملعقة كبيرة من مسحوق النشا (مايزينا)
- ملعقة كبيرة من مسحوق السكر (سنيدة)
- كأس شاي من الحليب
- ملعقة كبيرة من ماء الزهر
- أصفر بيضة

للتزيين :

- مسحوق السكر (سنيدة)







طريقة التحضير:



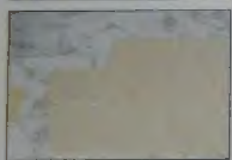
نسلق المشمش الجاف في الماء المغلى لمدة 15 دقيقة.



نصفي المشمش المسلوق، نطحنه في الطحانة الكهربائية و نحتفظ به جانبا.



لتحضير الكريمة، نمزج مسحوق النشا مع السكر. نفرغ الحليب و ماء الزهر في كاسرول و نذيب فيه المزيج ثم نضيف أصفر البيض و نحرك جيدا. نغلي الكل فوق نار هادئة مع التحريك إلى أن يتماسك الخليط. نزيله من فوق النار و نضيف له المشمش المطحون ثم نخلط جيدا بط[illegible] يدوي. نتركه يبرد قليلا.



فوق [illegible]ة مرشوشة بقليل من الدقيق، نورق العجين [illegible]رشه بالدقيق و نقلبه ثم نورقه مرة ثانية (سمكه [illegible] نقطعه إلى مربعات (10x10 سم).



[illegible] جوانب بالبيض المخفوق ثم بجرارة الحلوى نقطع [illegible] قصد تحويلها إلى شكل مروحة. نترك 1 سم من وسط المربع ثم نقطع في اتجاه الزاوية. نفس الشيء بالنسبة للزوايا الأخرى.



نضع مقياس ملعقة صغيرة من الحشوة وسط كل مربع ثم نثني زاوية دون الأخرى نحو الوسط لنحصل على شكل مروحة. نضغط قليلا على العجين في الوسط ليلتصق مع بعضه.

ندهن صفيحة الفرن بقليل من الزيت، نصفف الحلوى و نستمر بنفس الطريقة إلى استنفاد العجين. ندهن وجه المروحات بالبيض المخفوق و نرشها بمسحوق السكر ثم نطهيها في فرن ساخن درجة حرارته 200° لمدة 15 دقيقة تقريبا.

مورقات بالفواكه

- 750 غ من العجين المورق (أنظر الصفحة 62)
- بيضة مخفوقة

الحشوة :

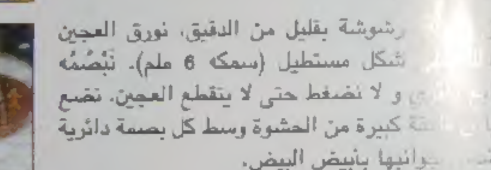
- تفاحتان متوسطتا الحجم
- 5 ملاعق كبيرة من مسحوق السكر (سنيدة)
- ملعقة صغيرة من مسحوق القرفة
- 6 حبات من المشمش الجاف مغسولة و مقطعة قطعا صغيرة
- ملعقتان كبيرتان من العنب الجاف (الزبيب)

طريقة التحضير :



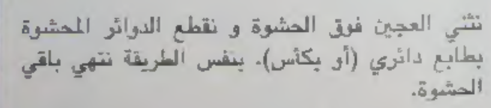
الحشوة : نغسل التفاح، نقشره و نقطعه إلى مكعبات صغيرة. نضعه في مقلاة فوق النار مع ثلاث ملاعق كبيرة [illegible] مسحوق السكر و القرفة ثم نحرك قليلا. نضيف [illegible] المشمش و العنب الجاف ثم نحرك إلى أن يتعـ[illegible]ـط.





فوق [illegible] رشوشة بقليل من الدقيق، نورق العجين بالمـ[illegible] شكل مستطيل (سمكه 6 ملم). نَبْصُمُه بطابـ[illegible]ـري و لا نضغط حتى لا يتقطع العجين. نضع مقيا[illegible] كبيرة من الحشوة وسط كل بصمة دائرية ثم نـ[illegible]ـوانبها بأبيض البيض.





نثني العجين فوق الحشوة و نقطع الدوائر المحشوة بطابع دائري (أو بكأس). بنفس الطريقة ننهي باقي الحشوة.



ندهن وجه الحلوى بالبيض المخفوق، نشقها بسكين حاد و نرشها بقليل من السكر. ندخل الحلوى إلى الفرن المسخن درجة حرارته °180 لمدة 25 دقيقة تقريبا حتى يصبح لونها ذهبيا.

حلوى الشو بالكراميل

Les choux

العجين (pâte à choux) :

- كأس صغير من الماء
- 50 غ من الزبدة
- قبصة ملح
- 70 غ من الدقيق الأبيض
- بيضتان مخفوقتان

كريمة الحلويات (crème pâtissière) :

أنظر الصفحة 20

الكراميل :

- 100 غ من مسحوق السكر (سنيدة)

للتقديم :

- الورق المقوى



طريقة التحضير :



العجين (Pâte à choux) :

في كاسرول فوق النار نغلي الماء مع الزبدة، نضيف الملح و نحرك حتى الغليان. نخفض من حدة النار، نضيف الدقيق الأبيض مرة واحدة و نحرك جيدا بملعقة خشبية حتى يتماسك العجين ثم نزيله من فوق النار.

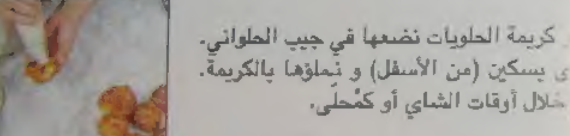




نضيف البيض واحدة تلو الأخرى و نحرك جيدا حتى يصير العجين رخوا ثم نضعه في جيب الحلواني.

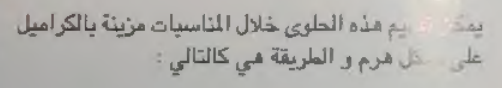


فوق صفيحة فرن مدهونة بالزبدة، نضغط على جيب الحلواني لصنع زهرات متساوية من الحلوى ثم ندخلها الفرن المسخن (200 درجة) لمدة 20 دقيقة تقريبا. يجب أن تخرج الحلوى من الفرن منتفخة و ذهبية اللون.





بع[illegible] كريمة الحلويات نضعها في جيب الحلواني. نش[illegible]ى بسكين (من الأسفل) و نملؤها بالكريمة. تق[illegible] خلال أوقات الشاي أو كمُحلى.





يمك[illegible]يم هذه الحلوى خلال المناسبات مزينة بالكراميل على [illegible]كل هرم و الطريقة هي كالتالي :

تحضير الكراميل : في كاسرول فوق نار هادئة، نضع مسحوق السكر و نحرك إلى أن يصبح السكر سائلا و لونه ذهبيا.



نلف الورق المقوى على شكل هرم و نلصقه جيدا حتى يستقر وسط طبق التقديم. نغمس الحلوى في الكراميل و نصففها حول الهرم كي تأخذ شكله. يجب أن تتم هذه العملية بسرعة كي لا يتجمد الكراميل. عند استنفاد كل الحلوى، نفرغ باقي الكراميل على هرم الحلوى. تقدم مرفوقة بمشروبات.

إكلير بالشكلاطة و الكراميل

العجين (pâte à choux) :
أنظر الصفحة 18

الكريمة (crème pâtissière) :
- ملعقتان كبيرتان من مسحوق كريمة الحلويات
- 4 ملاعق كبيرة من مسحوق السكر
نصف لتر من الحليب البارد

الگلاصاج بالشكلاطة :
- 125 غ من السكر الصقيل
- ملعقة كبيرة من الزبدة اللينة
- ملعقة كبيرة من بودرة الكاكاو
- ملعقتان كبيرتان من الحليب الدافئ

الگلاصاج بالقهوة
- 125 غ من السكر الصقيل
- ملعقة كبيرة من الزبدة اللينة
ملعقة كبيرة من القهوة سريعة الذوبان
- ملعقتان كبيرتان من الماء



نحضر عجين الحلوى (Pâte à choux) كما هو مبين في لصفحة 19 و نضعه في جيب لحلواني. فوق صفيحة فرن مدهونة بالزبدة و مرشوشة بقليل من مسحوق السكر، تضغط على جيب الحلواني لصنع قضبان متساوية. ندخلها الفرن المسخن (200 درجه) لمدة 20 دقيقة تقريبا حتى تتحمر



كريمة الحلويات : نمزج مسحوق كريمة الحلويات مع لسكر. نفرغ الحليب في كاسرول، نذيب فيه المزيج ... الكل لمدة ثلاث دقائق و نحرك باستمرار. نتركه ...

... ة الحلويات في جيب الحلواني. نشقها من ... ثم نملؤها بالكريمة.



... ج بالشكلاطة : نغلي الماء في كاسرول على ... . نفرغ في انية زجاجية (أصغر حجما من ...) كلا من لسكر الصقيل لزبدة و بودرة ... ... لانية فوق الكسرول و نفرغ لحليب ثم نخفق بالضراب لكهربائي حتى نحصل على خليط رخو، ناعم و لامع



الگلاصاج بالقهوة: نغلي الماء في كاسرول على نار هادئة. نفرغ السكر الصقيل و الزبدة في آنية زجاجية ثم نضعها فوق الكاسرول الموجود على النار. في كأس، نذيب القهوة في الماء و نضيفها إلى السكر ثم نخلط بالضراب الكهربائي حتى نحصل على كريمة ناعمة و لامعة.

تقدم الحلوى باردة و مدهونة بالگلاصاج.

فطائر صغيرة بالشكلاطة

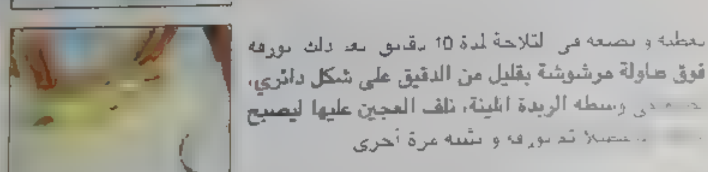
Petits pains au chocolat

- قطع طويلة من الشكلاطة
- بيضة محموقة

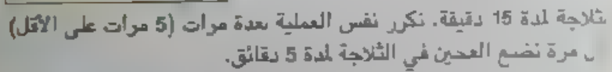
لعجين :

- 500 غ من الدقيق
- نصف ملعقة صغيرة من الملح
- 50 غ من مسحوق السكر رسميد،
- ملعقة صغيرة من خميرة الخبز
- ربع لتر من الماء الدافئ
- ربع لتر من الحليب الدافئ
- 250 غ من الزبدة اللينة

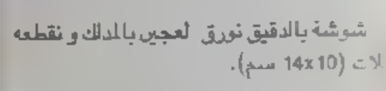


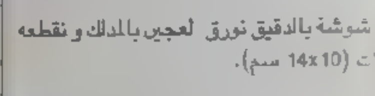


العجين : في إناء نخلط الدقيق مع الملح، نجوف وسطه و نضيف السكر، الخميرة و الماء الدافئ ثم الحليب تدريجيا مع الخلط حتى نحصل على عجين متماسك. ندلكه جيدا حتى يلين.

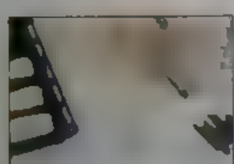


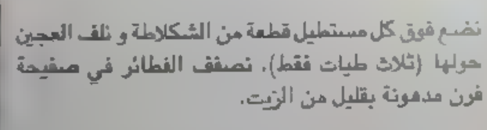
نغطيه و نضعه في الثلاجة لمدة 10 دقائق بعد ذلك نورقه فوق طاولة مرشوشة بقليل من الدقيق على شكل دائري، ... وسطه الزبدة اللينة، نلف العجين عليها ليصبح ... مستطيلا ثم نورقه و نثنيه مرة أخرى





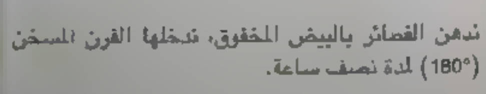
... الثلاجة لمدة 15 دقيقة. نكرر نفس العملية عدة مرات (5 مرات على الأقل) ... مرة نضع العجين في الثلاجة لمدة 5 دقائق.





... مرشوشة بالدقيق نورق العجين بالمدلك و نقطعه ... لات (14x10 سم).





نضع فوق كل مستطيل قطعة من الشكلاطة و نلف العجين حولها (ثلاث طيات فقط). نصفف الفطائر في صفيحة فرن مدهونة بقليل من الزيت.

ندهن الفطائر بالبيض المخفوق، ندخلها الفرن المسخن (180°) لمدة نصف ساعة.

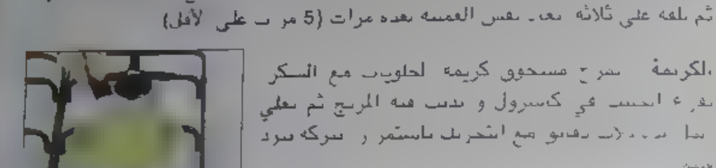
شنيك (فطائر بالعنب الجاف)

العجين
- 500 غ من الدقيق
- كيس من خميرة الحلوى
- كيس من الفانيلا
- 2 ملاعق كبيرة من مسحوق السكر سميدة
- بيصتان
- ملعقة صغيرة من خميرة الخبز
- ربع لتر من الحليب تقريبا
- 250 غ من الزبدة اللينة

الكريمة
- ملعقة كبيرة من مسحوق كريمة الحلويات
- 2 ملاعق كبيرة من مسحوق السكر
- ربع لتر من الحليب البارد
- 100 غ من العنب الجاف الزبيب

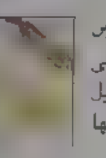
للتزيين
- المربى
- 50 غ من اللوز المفروم مسلوق و محمر



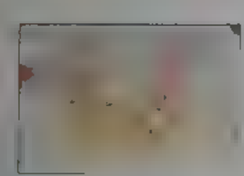


العجين في إناء نضع كلا من الدقيق، الخميرة، الفانيلا، السكر، البيض و خميرة الخبز ثم نحرك جيدا. نفرغ الحليب تدريجيا و نخلط حتى تتجانس جميع العناصر. فوق طاولة مرشوشة بقليل من الدقيق نورق العجين بالمدلك و نضع وسطه الزبدة اللينة ثم نلفه على ثلاثة نعيد نفس العملية بعدة مرات (5 مرات على الأقل)

الكريمة نمزج مسحوق كريمة الحلويات مع السكر نفرغ الحليب في كسرول و نذيب فيه المزيج ثم نغلي على نار هادئة مع التحريك باستمرار و نتركه يبرد



مرشوشة بقليل من الدقيق ندلك العجين لتصير سمكه 0.6 سم تقريبا، نقطعه على (30x20 سم) نضع فوق كل مستطيل كبيرتين من كريمة الحلويات و نبسطها



و نلف كل مستطيل على شكل أنقضى بالبلاستيك الغذائي و ندخلها مدة 45 دقيقة لتحافظ على شكلها عند التقطيع



نخرجها و نقطعها على شكل دوائر سمكها 1 سم نصففها فوق صفيحة فرن مدهونة بقليل من الزبدة ثم نحتفظ بها جانبا حتى تخمر و يتضاعف حجمها. ندخلها الفرن درجة حرارته 180° لمدة 20 دقيقة حتى تطهى و تتحمر.

عند التقديم ندهنها بالمربى و نزينها باللوز المحمر و المفروم

بليغات بالبرقوق المعسل

- بيضة مخفوقة

للحشو

- 300 غ من البرقوق الجاف
- ملعقتان كبيرتان من مسحوق السكر سنيدة
- ملعقة صغيرة من القرفة
- زلافة صغيرة من المربى الخاص بالحلوى

للعجين

- علبتان من الجبن الطري 150غ x 2
- 6 ملاعق كبيرة من الحليب
- 6 ملاعق كبيرة من الزيت
- 4 ملاعق كبيرة من مسحوق السكر سنيدة
- قبصة ملح
- كيس من الفانيلا
- 300 غ من الدقيق الأبيض
- كيس من خميرة الحلوى

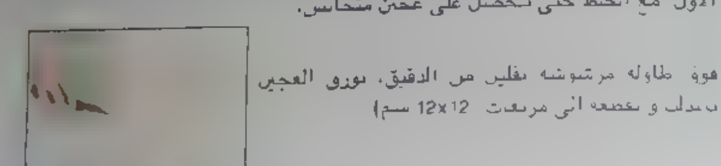
للتزيين

- 3 ملاعق كبيرة من البيفو أو الجلجلان

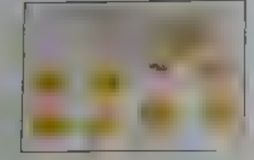


نسق البرقوق في ماء ساخن و نصفيه. نزيل له النواة و نضعه في كاسرول فوق نار هادئة. نضيف مسحوق السكر و القرفة و نحرك حتى ييبس. نحتفظ به جانبا.

العجين : في إناء نخلط بالطراب اليدوي كلا من الجبن، الحليب، الزيت، مسحوق السكر، الملح و الفانيلا. في زلافة، نخلط الدقيق مع الخميرة و نضيفهما إلى المزيج الاول مع الخلط حتى نحصل على عجين متجانس.



فوق طاولة مرشوشة بقليل من الدقيق، نرق العجين بالمدلك و نقطعه الى مربعات 12x12 سم)



- العجين بشيء من المربى



نضع قليلا من البرقوق المعسل.



ندهن الزاويتين المتقابلتين بكل مربع بالبيض المخفوق قصد لصقهما مع بعضهما.



نثني الزاويتين على بعضهما حتى تصير الحلوى على شكل سفنة و نصففها في صفيحة فرن مدهونة بقليل من الزبدة. ندهن وجه العجين بالبيض المخفوق و نرشه بحبات البافو. نطهي الحلوى في فرن مسخن مسبقا على حرارة 180° لمدة من 15 إلى 20 دقيقة تقريبا.



هلاليات محشوة بالجوز

- بيضه محموقة

العجين :

- 250 غ من الدقيق الأبيض
- قبصه ملح
- ملعقه كبيرة من مسحوق السكر
- كيس من لقانيلا
- ملعقة كبيرة من عصير الحامض
- 100 غ من الزبدة
- ملعقة صغيرة من خميرة الخبز
- نصف كاس شاي من الحليب

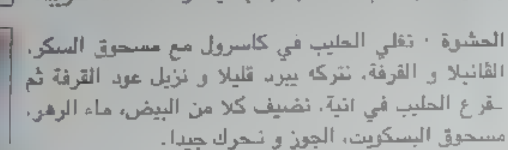
الحشوة :

- كاس شاي من الحليب
- ملعقتان كبيرتان من مسحوق السكر
- 2 أكياس من الفانيلا
- عود القرفة
- بيضتان
- ملعقة كبيرة من ماء الزهر
- 160 غ من البسكويت مطحون
- 170 غ من الجوز (الكركاع) مطحون

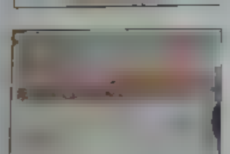


طريقة التحضير :

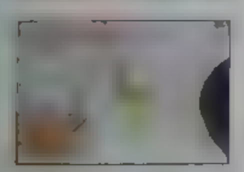
العجين : في إناء، نضع الدقيق، نجوف وسطه و نضيف كلا من الملح، مسحوق لسكر، لفانيلا، عصير الحامض و الزبدة. نفرغ تدريجيا خميرة الخبز المذابة فى الحليب مع التحريك حتى نحصل على عجين. ندلكه جيدا و نغطيه بمنديل نضيف ثم نحتفظ به جانبا ليخمر مدة ساعة تقريبا.



الحشوة : تغلي الحليب في كاسرول مع مسحوق السكر، الفانيلا و القرفة. نتركه يبرد قليلا و نزيل عود القرفة ثم نفرغ الحليب في انية. نضيف كلا من البيض، ماء الزهر، مسحوق البسكويت، الجوز و نحرك جيدا.



... له مرشوشة بقليل من الدقيق، نحضر كويرات العجين ثم نورقها بالمدلك على شكل دائرى.



... ع وسط كل دائرة مقدار ملعقة كبيرة من الحشوة.



نلف العجين على لحشوة لنحصل على قضيب ثم نميله لنصير على شكل هلال. بنفس الطريقة نتمم باقي كمية العجين و لحشوة.



نصفف الهلاليات في صفيحة فرن مدهونة بقليل من الزيت، ندهنها بالبيض المخفوق ثم ندخلها الفرن المسخن بدرجة حرارة 180° مدة 25 دقيقة تقريبا.

فطائر محشوة باللوز

العجين :
- 300 غ من الدقيق الأبيض
- كيس من خميرة الحلوى
- 150 غ من الجبن الطري
- 6 ملاعق كبيرة من الحليب
- 6 ملاعق كبيرة من الزيت
- 4 ملاعق كبيرة من مسحوق السكر
- قبصة ملح
- كيس من الفانيلا

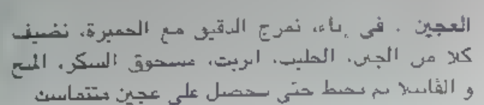
الحشوة :
- 200 غ من عجين اللوز
- ملعقتان كبيرتان من مربى المشمش
- ملعقة صغيرة من ماء الزهر
- ملعقة كبيرة من قشرة الحامض المحكوكة

للتزيين :
- بيضة مخفوقة
- قليل من المربى
- 4 ملاعق كبيرة من اللوز المفروم



طريقة التحضير

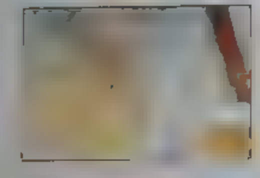




العجين : في إناء، نمزج الدقيق مع الخميرة، نضيف كلا من الجبن، الحليب، الزيت، مسحوق السكر، الملح و الفانيلا ثم نخلط حتى نحصل على عجين متماسك



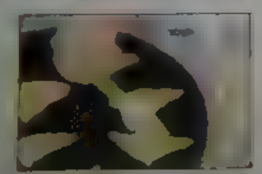
الحشوة : في آنية نخلط عجين اللوز مع المربى ماء الزهر و قشرة الحامض المحكوكة



شوشه بقليل من الدقيق، نورق العجين ... الجرارة على شكل مربعات (12x12 سم).



نضع في كل مربع ملعقة صغيرة مملوءة جيدا بحشوة اللوز. ندهن الجوانب بالبيض المخفوق و نثني المربع على شكل مثلث ثم نلصقه



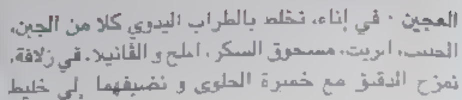
صفف المثلثات في صفيحة فرن مدهونة بقليل من الزيت، ندهنها بالبيض المخفوق ثم ندخلها الفرن المسخن بدرجة حرارة متوسطة لمدة 25 دقيقة تقريبا. عند التقديم، ندهنها بالمربى و نرشها باللوز (المسلوق، المقشر، المقلي والمفروم).

قطائر محشوة بالمربى

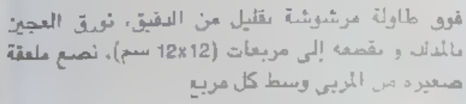
العجين :
- 150 غ من الجبن الطري
- 6 ملاعق كبيرة من الحليب
- 6 ملاعق كبيرة من الزيت
- 80 غ من مسحوق السكر (سنيدة)
- قبصة ملح
- كيس من الفانيلا
- 300 غ من الدقيق الأبيض
- كيس من خميرة الحلوى

الحشوة :
- زلافة صغيرة من المربى

للتزيين :
- بيضة مخفوقة
- ملعقتان كبيرتان من مسحوق السكر
- ملعقة صغيرة من مسحوق القرفة
- 100 غ من رقائق اللوز



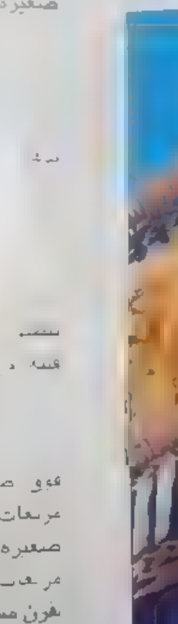
العجين : في إناء، نخلط بالطراب اليدوي كلا من الجبن، الحليب، الزيت، مسحوق السكر، الملح و الفانيلا. في زلافة، نمزج الدقيق مع خميرة الحلوى و نضيفهما إلى خليط الجبن مع التحريك حتى نحصل على عجين متماسك.

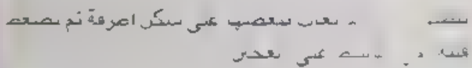


فوق طاولة مرشوشة بقليل من الدقيق، نورق العجين بالمدلك و نقطعه إلى مربعات (12x12 سم). نضع ملعقة صغيرة من المربى وسط كل مربع

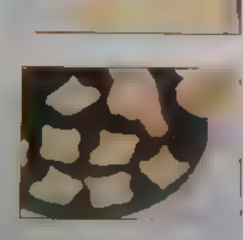


[illegible] بالبيض المخفوق.





[illegible] على شكل الرقاقة ثم نضغط [illegible] على العجين



فوق صفيحة فرن مدهونة بقليل من الزيت نصفف مربعات العجين و ندهنها بالبيض المخفوق في زلافة صغيرة، نمزج مسحوق السكر مع القرفة و نرش به مربعات العجين ثم نرش رقائق اللوز ندخل الحلوى لفرن مسخن بدرجة حرارة متوسطة لمدة 20 دقيقة تقريبا حتى تتحمر.

فطائر بالفواكه المعسلة

3 ملاعق كبيرة من المربى

العجين :

- 300 غ من الدقيق
- ربع ملعقة صغيرة من الملح
- ملعقتان كبيرة من مسحوق السكر
- ملعقة صغيرة من خميرة الخبز
- بيضة
- ملعقتان كبيرتان من الزبدة
- 4 ملاعق كبيرة من الحليب الدافئ

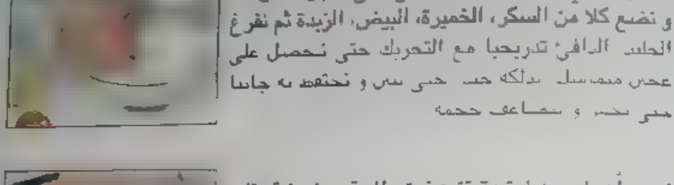
الحشوة :

- ملعقتان كبيرتان من الزبدة المذابة
- ملعقتان كبيرتان من مسحوق السكر
- 50 غ من العنب الجاف (الزبيب)
- ملعقتان كبيرتان من الفواكه المعسلة

السيرو

- كأس صغير و نصف من مسحوق السكر (سنيدة)
- كيس من الفانيلا
- كأسان صغيران من الماء
- عصير نصف برتقالة

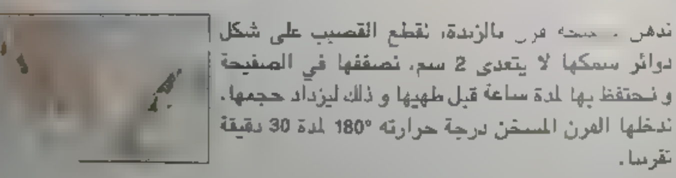




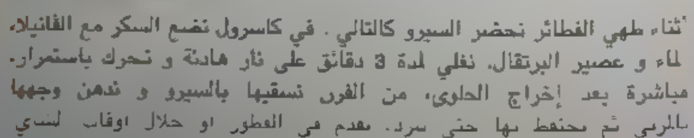
العجين : في إناء نخلط الدقيق مع الملح، نجوف الوسط و نضع كلا من السكر، الخميرة، البيض، الزبدة ثم نفرغ الحليب الدافئ تدريجيا مع التحريك حتى نحصل على عجين متماسك. ندلكه جيدا حتى يلين و نحتفظ به جانبا حتى يختمر و يتضاعف حجمه



نعيد دلك العجين لمدة دقيقتين فوق طاولة مرشوشة بقليل من الدقيق. نورقه بالمدلك ليصير سمكه 0,5 سم تقريبا نقطعه على شكل مربع (30x30 سم) و ندهنه بالزبدة ... مسحوق السكر.



نصف ... الجاف و الفواكه المعسلة ثم نلف مربع ... القصيب.



ندهن ... مرة بالزبدة، نقطع القصيب على شكل دوائر سمكها لا يتعدى 2 سم، نصففها في الصفيحة و نحتفظ بها لمدة ساعة قبل طهيها و ذلك ليزداد حجمها. ندخلها الفرن المسخن درجة حرارته 180° لمدة 30 دقيقة تقريبا.

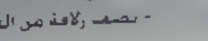
أثناء طهي الفطائر نحضر السيرو كالتالي . في كاسرول نضع السكر مع الفانيلا، الماء و عصير البرتقال. نغلي لمدة 3 دقائق على نار هادئة و نحرك باستمرار. مباشرة بعد إخراج الحلوى، من الفرن نسقيها بالسيرو و ندهن وجهها بالمربى ثم نحتفظ بها حتى تبرد. تقدم في الفطور او خلال اوقات الشاي

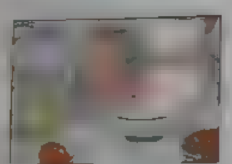
بريوش بالعنب الجاف

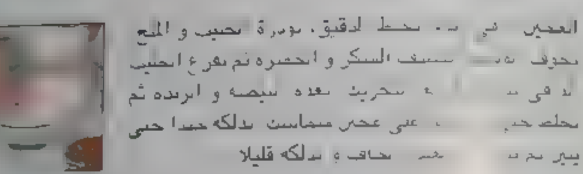


- بيضة
- 1 ملعقة كبيرة من الماء

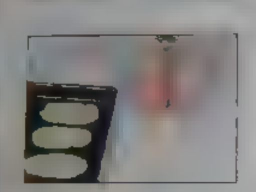
العجين
- 3 كأسات من الدقيق الأبيض
- 4 ملاعق كبيرة من بودرة الحليب
- ربع ملعقة صغيرة من الملح
- 4 ملاعق كبيرة من مسحوق السكر سنيدة
- 1 ملعقة صغيرة من خميرة الخبز
- 1 كأس من الحليب الدافئ
- بيضة
- 100 غ من الزبدة
- نصف كأس من العنب الجاف الزبيب





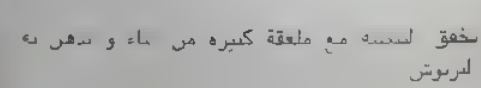


العجين: في ... نخلط الدقيق، بودرة الحليب و الملح
نحوّل ... نضيف السكر و الخميرة ثم نفرغ الحليب
... في ... التحريك نضيف البيضة و الزبدة ثم
نخلط ... على عجين متماسك ندلكه جيدا حتى
يبرز ... العنب الجاف و ندلكه قليلا

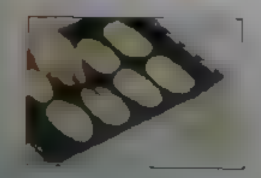


... نقسّم العجين الى
كويرات ... و نبسطها لتصير طولها 11 سم
تقريبا ... الصفيحة و نغطيها بمنديل نظيف.
نخليها ... في مكان دافئ مدة نصف ساعة تقريبا
كي ...



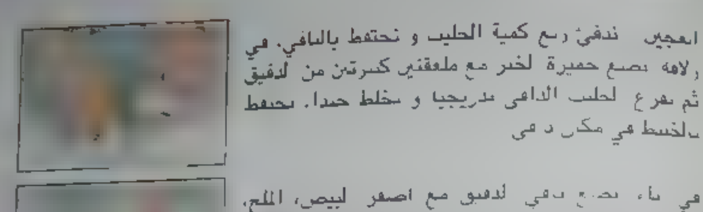


نخفق البيضة مع ملعقة كبيرة من الماء و ندهن به البريوش

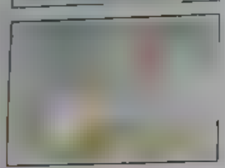


نسكّر ... وجه البريوش ... ندخله الى
الفرن المسخن درجة حرارته °180 مدة 25 دقيقة
نتركه يبرد قليلا و نقدمه مع المربى حسب الذوق

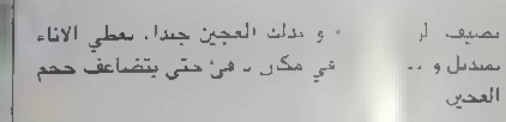
فطائر بنكهة البرتقال



العجين: ندفئ ربع كمية الحليب و نحتفظ بالباقي. في زلافة نضع خميرة الخبز مع ملعقتين كبيرتين من الدقيق ثم نفرغ الحليب الدافئ تدريجيا و نخلط جيدا. نحتفظ بالخليط في مكان دافئ



في إناء نضع باقي الدقيق مع أصفر البيض، الملح، السكر، الفانيلا و قشرة الحامض المحكوكة ثم نفرغ باقي الحليب تدريجيا و نخلط بنصيف الحليب الأول مع التحريك باليد حتى نحصل على عجين لين

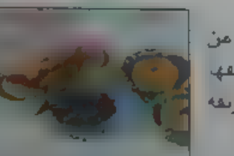


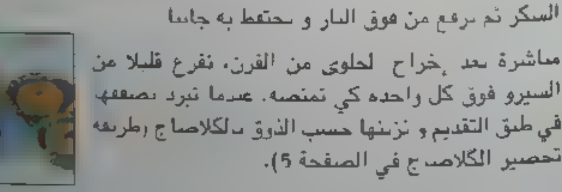
نضيف ... و ندلك العجين جيدا. نغطي الإناء بمنديل و ... في مكان دافئ حتى يتضاعف حجم العجين



ندهن قوالب ... بالزبدة و نرشها بقليل من الدقيق. نملأ ... إلى غاية نصف كل قالب. نتركها لمدة ... دقائق و ... الفرن المسخن بدرجة حرارة 200° لمدة 25 دقيقة ...

خلال هذه الأثناء، نحضر السيرو في كاسرول فوق النار. نغلي عصير البرتقال مع عصير الحامض، الفانيلا و السكر. نحرك بمهل مدة ثلاث دقائق تقريبا إلى أن يذوب السكر ثم نرفع من فوق النار و نحتفظ به جانبا





مباشرة بعد إخراج الحلوى من الفرن، نفرغ قليلا من السيرو فوق كل واحدة كي تمتصه. عندما تبرد نصففها في طبق التقديم و نزينها حسب الذوق بالكلاصاج (طريقة تحضير الكلاصاج في الصفحة 5).

العجين
- كأس صغير من الحليب
- ملعقة صغيرة من خميرة الخبز
- 200 غ من الدقيق الأبيض
- 3 أصفر البيض
- قبضة ملح
- ملعقتان كبيرتان من مسحوق السكر سنيدة
- كيس من الفانيلا
- قشرة نصف حامضة محكوكة
- 100 غ من الزبدة الليِّنة

السيرو
- كأسان صغيران من عصير البرتقال مصفى
- ملعقتان كبيرتان من عصير الحامض
- كيس من الفانيلا
- كأس صغير من مسحوق السكر سنيدة

للتزيين
- الكلاصاج



گوفر

العجين :
- 8 ملاعق كبيرة من الدقيق الأبيض
- ملعقتان كبيرتان من مسحوق السكر
- 2 أكياس من الفانيلا
- كيس من خميرة الحلوى
- 3 بيضات
- معلقتان كبيرتان من الزبدة المذابة
- نصف لتر من الحليب

للتزيين :
- السكر الصقيل
أو كريمة الشانتيي مع رقائق اللوز المحمرة
أو صلصة الشكلاطة .
- 250 غ من الشكلاطة السوداء
- ملعقة صغيرة من الزبدة
- 3 ملاعق كبيرة من القشدة الطرية
- ملعقتان كبيرتان من بودرة الكاكاو

العجين : [illegible] نسوي كلا من الدقيق [illegible] المسحوق [illegible] نضيف البيض الزبدة و [illegible] التحريك [illegible] [illegible]

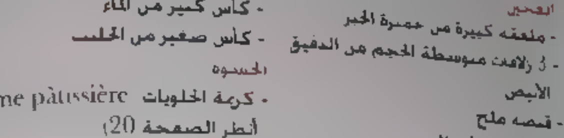
[illegible] و نفرغ في كل قالب مقدار مغرفة من [illegible] الكوفر يطهى مدة 7 دقائق [illegible]

نفتح الآلة [illegible] و نضعه في طبق التقديم. نستمر بنفس الطريقة [illegible] حتى نفاد العجين

عند التقديم نزين الكوفر، حسب الذوق، بالسكر الصقيل، أو بكريمة الشانتيي و رقائق اللوز المحمرة أو بصلصة الشكلاطة.

صلصة الشكلاطة : في كاسرول فوق نار هادئة، نذيب الشكلاطة مع الزبدة و نحرك من حين لآخر. عند ذوبان الشكلاطة نزيلها من فوق النار و نضيف القشدة الطرية و بودرة الكاكاو ثم نحرك جيدا.





العجين
- ملعقة كبيرة من خميرة الخبز
- 3 زلافات متوسطة الحجم من الدقيق الأبيض
- قبصة ملح
- كيس من الفانيلا
- بيضة
- ربع كأس صغير من الزيت
- ربع كأس صغير من الزبدة المذابة
- قليل من الزعفران
- كأس كبير من الماء
- كأس صغير من الحليب

الحشوة
- كريمة الحلويات (crème pâtissière
أنظر الصفحة 20)
- مربى المشمش

للتزيين
- مسحوق السكر (سنيدة)



العجين: نذوب الخميرة في زلافة صغيرة مع قليل من الماء الدافئ. في إناء نضع الدقيق، نجوف الوسط و نضيف كلا من الملح، الفانيلا، البيضة، الزيت، الزبدة، الزعفران الماء و الحليب. نصب خليط الخميرة تدريجيا مع التحريك حتى نحصل على عجين متماسك. ندلكه جيدا حتى يلين و نتركه يختمر في مكان دافئ لمدة ساعة تقريبا

فوق طاولة مرشوشة بقليل من الدقيق نورق العجين بالمدلك لنصير سمكه 1سنتم تقريبا ثم نقطعه على شكل دوائر



نضعها فوق منديل نظيف و نغطيها بآخر ثم نتركها تختمر لمدة ساعة.



بعد ذلك [illegible] البينيي في حمام زيت ساخن إلى أن [illegible] إلى الجهة الأخرى و نضعه فوق ورق التنشـ[illegible] الزيت.

[illegible]ه حسب الذوق بطريقتين :



1) نحضر كريمة الحلوى و نضعها في جيب الحلواني نضع ثقبا صغيرا في جانب البينيي و نملؤه بالكريمة. نغمس كل بينيي، من الجهتين، في مسحوق السكر و نقدمه.



2) نفتح البينيي من الجانب بواسطة مقص ثم ندهن داخله بمقياس ملعقة صغيرة من مربى المشمش. نغمس كل بينيي، من الجهتين، في مسحوق السكر و نقدمه.



بينيي بالتفاح

- تفاحتان
- ملعقة كبيرة من عصير الحامض
- ملعقتان كبيرتان من مسحوق السكر سميدة
- نصف ملعقة صغيرة من القرفة

العجين

- 100 غ من الدقيق الأبيض
- ملح
- نصف كيس من الفانيلا
- بيضة
- ملعقة كبيرة من الزيت
- 10 ملاعق كبيرة من الحليب
- أبيض بيضتان
- ملعقة كبيرة مسحوق السكر للتزيين
- مسحوق السكر

طريقة التحضير

تقشر التفاح، بقشره، تجوفه من الوسط بواسطة سكين ... و تقطعه إلى دوائر

... كي لا تسود ... ثم ترشه بمسحوق السكر و القرفة

العجين: في ... نضيف قبصة ملح الفانيلا ... ثم نفرغ الحليب تدريجيا مع ... إلى أن نحصل جميع العناصر

نضع البيض ... في ... و نضيف قبصة ملح ثم نخفق ... نضيف مسحوق السكر تدريجيا و نستمر في ... حتى يتكاثف أبيض البيض و يصير كالثلج ... العجين و نحرك بمهل و باستمرار إلى أن نحصل ... الخليط.

نغمس دوائر التفاح في العجين نرفعها بشوكة و نقليها من الجهتين في حمام زيت ساخن حتى تحمر. نضعها فوق ورق النشاف لتتشرب الزيت
عند التقديم نرش بينيي التفاح بمسحوق السكر

مسمن محشو باللوز

العجين

- 500 غ من الدقيق الأبيض
- قبصة ملح
- أصفر بيضة
- قليل من الزعفران الحر
- قبصة من المسكة الحرة مدقوقة
- ملعقتان كبيرتان من الجنجلان المطحون
- ملعقة صغيرة من النافع المطحون
- زلافة من الزيت لتمديد كويرات العجين
- 1 كلغ من العسل
- زيت للقلي

الحشوة

- 250 غ من اللوز
- ملعقة كبيرة من ماء الزهر
- أربع ملاعق كبيرة من مسحوق السكر
- ملعقة صغيرة من الزبدة
- ربع ملعقة صغيرة من المسكة الحرة مدقوقة

للتزيين : - الجنجلان أو اللوز المسلوق، المقشر المقلي و المهرمش

طريقة التحضير

نضع الدقيق في إناء، نجوف وسطه و نضيف كلا من الملح، أصفر بيضة، الزعفران الحر (نسخنه قليلا في مقلاة ثم نحكه بين اليدين فوق الخبص)، المسكة الحرة، الجنجلان و النافع. نفرغ الماء و ندلك جيدا حتى نحصل على عجين لين ثم نحضر منه كويرات صغيرة ندهنها بالزيت و نحتفظ بها جانبا.

تحضير عجين اللوز: نسلق اللوز، ننقيه و نطحنه جيدا في طحانة كهربائية مع ماء الزهر، مسحوق السكر، الزبدة و المسكة الحرة المدقوقة ثم نحضر منه كويرات صغيرة.

نورق كل كويرة عجين بالزيت و نضع وسطها كويرة من عجين اللوز.

نثني الجوانب [illegible] حول عجين اللوز. ندهن بالزيت و نبسط قليلا [illegible] الأصابع لنحصل على مربع. نكرر نفس العملية [illegible] ويرات.

في كاسرول [illegible] هادئة، ندفئ العسل قليلا ثم نطفئ النار. نقلي الـ[illegible]ي حمام زيت ساخن إلى أن يتحمر من الجهتين و [illegible] مباشرة في كاسرول العسل.

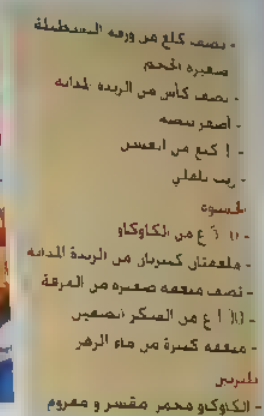
نصفي المسمن المقلي من العسل و نرشه بالجنجلان أو باللوز المهرمش قصد تزيينه ثم نصففه في طبق التقديم. يقدم باردا مرفوقا بمشروبات ساخنة.

إفادة : يجب تسخين الجنجلان و النافع في مقلاة قبل طحنهما في الطحانة الكهربائية.



سيگار بالكاوكاو





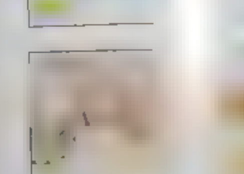
- نصف كلغ من ورقة السطيلة صغيرة الحجم
- نصف كأس من الزبدة المذابة
- أصفر بيضة
- 1 كغ من العسل
- زيت للقلي

الحشوة

- 1/2 ع من الكاوكاو
- ملعقتان كبيرتان من الزبدة المذابة
- نصف ملعقة صغيرة من القرفة
- 1/3 ع من السكر الصقيل
- ملعقة كبيرة من ماء الزهر

للتزيين

- الكاوكاو محمر مقشر و مفروم



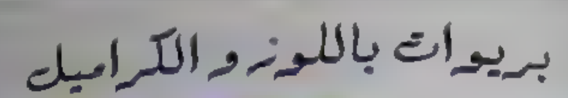
الحشوة : نحمر الكاوكو في الفرن، نقشره و نطحنه في الطحانة الكهربائية. نضيف له الزبدة، القرفة، السكر و ماء الزهر ثم نخلط جيدا. نحضر قضيبات رقيقة من عجين الكاوكاو



نقطع ورقة البسطيلة إلى أشرطة طويلة، ندهن كل شريط بالزبدة المذابة و نضع قضيبا من عجين الكاوكاو. نثني الشريط قليلا من اليمين و من اليسار و نبدأ في لفه حول الحشوة ثم نلصق آخر الشريط بأصفر البيض.



ندفئ العسل (انظر الصفحة 47). نقلي وحدات السيكار في حمام زيت ساخن و نحمرها ثم نضعها مباشرة في العسل الدافئ. نصفيها و نزينها بالكاوكاو المفروم. تقدم باردة.



بريوات باللوز و الكراميل



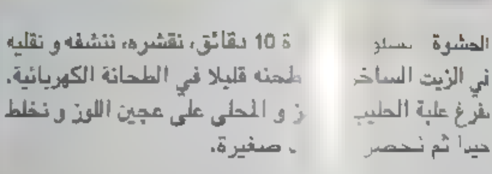
- نصف كلغ من ورقة السطيلة
- نصف كأس شاي من الزبدة المذابة
- أصفر بيضة
- 1 كغ من العسل
- زيت للقلي

الحشوة

- 1/2 ع من اللوز
- علبة من الحليب المركز و المحلى 1/2 ع

للتزيين

- قليل من اللوز [illegible] و مقلي ثم مفروم



الحشوة : [illegible] 10 دقائق، نقشره، ننشفه و نقليه في الزيت الساخن [illegible] طحنه قليلا في الطحانة الكهربائية. نفرغ علبة الحليب [illegible] ز و المحلى على عجين اللوز و نخلط جيدا ثم نحضر [illegible] صغيرة.

نقطع ورقة البسطيلة إلى أشرطة طويلة، ندهن كل شريط بالزبدة المذابة و نضع كويرة من عجين اللوز. نثنيه على شكل مثلث و ذلك بلفه من اليمين إلى اليسار و من اليسار إلى اليمين ثم نلصق آخر الشريط بأصفر البيض.



ندفئ العسل (أنظر الصفحة 47). نقلي البريوات في الزيت الساخن و نحمرها من الجهتين ثم نضعها مباشرة في العسل الدافئ. نصفيها و نزينها باللوز المقلي و المفروم. تقدم باردة.

www.cuisine4arabe.com

مسمن مورق بالعسل و اللوز

العجين

- ١٠٠٠ غ من الدقيق الأبيض
- ٥٠٠ غ من دقيق القمح
- ملعقة صغيرة من الملح
- كيس من خميرة الحلوى
- الماء الدافئ لجمع العجين
- نصف زلافة من الزيت
- نصف زلافة من الزبدة المذابة

الحشوة

- زلافة من مسحوق السكر (سميدة)
- نصف زلافة من السميدة الرقيقة
- 200 غ من اللوز مسلوق، مقشر، مقلي و مفروم

للتزيين:

- اللوز مسلوق، مقشر، مقلي و مفروم
- 4 ملاعق كبيرة من العسل
أو 4 ملاعق كبيرة من السكر سميدة



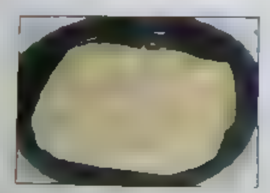
طريقة التحضير

العجين : نخلط الدقيق الأبيض مع دقيق القمح، نضيف الملح و خميرة الحلوى ثم نفرغ الماء تدريجيا. ندلك جيدا حتى نحصل على عجين لين و أملس. نحضر منه كويرات صغيرة ندهنها بالزيت و نحتفظ بها جانبا.



نمدد الكويرة بخليط الزيت و الزبدة حتى نحصل على ورقة رقيقة من العجين، نرشها بمسحوق السكر، السميدة و اللوز المطحون ثم نثني الجوانب الأعلى و الأسفل ثم اليمين و اليسار حتى نحصل على مربع. ندهنه بالزيت و الزبدة و نحتفظ به جانبا.

نأخذ كويرة أخ[illegible] نمددها على شكل ورقة و ندهنها بالزيت و الزب[illegible] نرشها بمسحوق السكر السميدة و اللوز المطح[illegible] ـع وسطها مربع المسمنة المحضرة سابقا و نثني [illegible]ـب فوقها. نأخذ كويرة ثالثة نورقها ثم نضع وسط[illegible]ـمنة المحشوة و هكذا إلى أن ننتهي كويرات العج[illegible]



نضع المسمنة الكبيرة في صينية فرن، نغطيها بثوب نظيف و نحتفظ بها جانبا لمدة ساعة أو ساعة و نصف تقريبا. نمددها فوق الصينية لتأخذ شكل مربع ثم نضع فوقها قطع الزبدة و ندخلها الفرن المسخن بدرجة حرارة 200° لمدة 40 دقيقة تقريبا إلى أن تتحمر.

قبل التقديم، يزين المسمن بالعسل و اللوز المفروم ثم يقطع و يقدم مع الشاي.

القراشل





العجين

- 12 كيع من الدقيق الأبيض
- ربع ملعقة صغيرة من الملح
- 250 غ من مسحوق السكر
- ربع ملعقة صغيرة من المسكة الحرة مدقوقة
- ملعقتان كبيرتان من النافع
- ملعقتان كبيرتان من حبة حلاوة
- 4 ملاعق كبيرة من الجنجلان
- 3 بيضات
- ملعقتان كبيرتان من خميرة الخبز
- كأس كبير من الزيت
- ملعقتان كبيرتان من ماء الزهر
- كأس صغير من الماء
- كأس كبير من الحليب
- كأس شاي من الزبدة المذابة

للتزيين

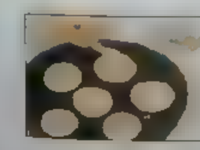
- بيضة مخفوقة
- ملعقتان كبيرتان من الجنجلان

العجين : في إناء نخلط الدقيق مع الملح، نجوف وسطه و نضيف كلا من السكر، المسكة الحرة المدقوقة، النافع، حبة حلاوة، الجنجلان، البيض و الخميرة، نفرغ الزيت، ماء الزهر الماء، الحليب و الزبدة تدريجيا مع التحريك حتى نحصل على عجين (يمكن إضافة قليل من الحليب عند الضرورة).



ندلكه جيدا و نغطيه بمنديل نظيف ثم نتركه جانبا ليخمر و يزداد حجمه.

بعد ذلك نحضر منه كويرات متوسطة الحجم، نضعها فوق صينية فرن. نكرصها قليلا و نتركها تخمر مرة أخرى.



ندهنها بالبيض المخفوق و نرشها بالجنجلان ثم ندخلها الفرن الساخن بدرجة حرارة 180° حتى تنضج و يتحمر وجهها و ذلك لمدة 20 دقيقة تقريبا.

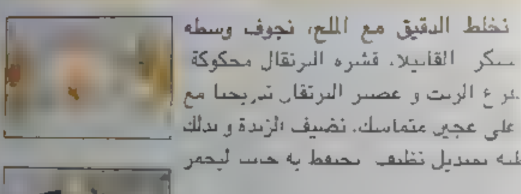
بريوش بالبرتقال

العجين

- 900 غ من الدقيق الأبيض
- قبصة ملح
- كأس شاي من مسحوق السكر
- كيس من الفانيلا
- ملعقة كبيرة من قشرة البرتقال محكوكة
- 3 بيضات
- ملعقتان كبيرتان من خميرة الخبز
- كأس صغير من الزيت
- كأس كبير من عصير البرتقال
- كأس صغير من الزبدة المذابة

للتزيين

- بيضة مخفوقة
- زلافة صغيرة من مسحوق السكر (سنيدة)



العجين : في [illegible] نخلط الدقيق مع الملح، نجوف وسطه و نضيف كلا [illegible] سكر، الفانيلا، قشرة البرتقال محكوكة البيض و الخـ[illegible] نفرغ الزيت و عصير البرتقال تدريجيا مع الخلط حتى [illegible] على عجين متماسك. نضيف الزبدة و ندلك العجين جيدا [illegible] نغطيه بمنديل نظيف [illegible] به جانبا ليخمر و يزداد حجمه



نحضر كويرات، نضعها فوق صينية فرن مدهونة بالزبدة و نتركها تخمر مرة أخرى لبضع دقائق.



ندهن البريوش بالبيض المخفوق و نرشه بمسحوق السكر ندخله الفرن الساخن بدرجة حرارة 180° لمدة 20 دقيقة تقريبا حتى ينضج و يتحمر من الفوق.



العجين
- ملعقة كبيرة من خميرة الخبز
- 3 ملاعق كبيرة من مسحوق السكر (سنيدة)
- 4 ملاعق كبيرة من الماء الدافئ
- قبصة ملح
- بيضة
- 5 ملاعق كبيرة من الزبدة اللينة
- ملعقتان كبيرتان من الحليب الدافئ
- 400 غ من الدقيق الأبيض

الحشوة
- 400 غ من عجين التمر
- ملعقتان كبيرتان من ماء الزهر
- نصف ملعقة صغيرة من مسحوق القرفة
- 3 ملاعق كبيرة من الجنجلان
- 5 ملاعق كبيرة من اللوز مسلوق، مقشر، مقلي و مهرمش

للتزيين
- بيضة مخفوقة
- ملعقتان كبيرتان من الجنجلان



العجين : في نية كبيرة، نذيب الخميرة و السكر في الماء الدافئ، نخلط جيدا و نحتفظ بالخليط لمدة 4 دقائق. نضيف الملح، البيض، الزبدة اللينة و الحليب ثم نخلط الكل جيدا. نفرغ الدقيق تدريجيا مع التحريك حتى نحصل على عجين متجانس (يمكنك إضافة الدقيق عند الضرورة). ندلكه جيدا ثم نغطيه بمنديل نظيف و نحتفظ به جانبا لمدة ساعتين ليخمر و يزداد حجمه.

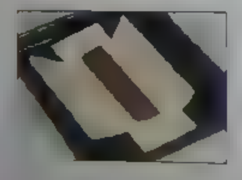
فوق طاولة مرشوشة بقليل من الدقيق، نورق العجين بالمدلك، نرشه بالدقيق ثم نورقه قليلا مرة ثانية على شكل مستطيل كبير (45x30 سم).



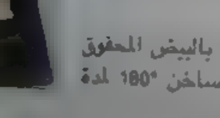
نضعه فوق ص... ورق و نرسم شكلا هندسيا (يشبه الفراشة) كما ... في الصورة، و ذلك بتقطيع الزوايا الأربع بسكين ... نشق المستطيل عدة مرات على ... من الحـ ... 7 إلى 8 سم بالجرارة



الحشوة ... التمر مع ... الزهر، القرفة، الجنجلان و ال... س



نضع الحشوة في الوسط على شكل قضيب على الطول. نثني العجين من الأعلى و من الأسفل على الحشوة.



نثني شرائط العجين من الجوانب فوق الحشوة بتناوب، تارة الشريط الأيمن و تارة الشريط الأيسر، لنحصل في النهاية على ضفيرة محشوة.
نترك البريوش يخمر لمدة ساعة، ندهنه بالبيض المخفوق و نرشه بالجنجلان ثم ندخله الفرن الساخن 180° لمدة نصف ساعة و يقدم.

بريوش مضفور (باللوز و العنب الجاف)

العجين
- 2 لافات متوسطة الحجم من الدقيق الأبيض
- قبصة ملح
- ملعقتان كبيرتان من مسحوق السكر (سنيدة)
- ملعقة كبيرة من خميرة الخبز
- بيضة
- 4 ملاعق كبيرة من الزبدة
- كيس من الفانيلا
- كأس شاي من الحليب الدافئ

الحشوة
- 200 غ من عجين اللوز
- ملعقتان كبيرتان من الزبدة الليّنة
- ملعقة كبيرة من ماء الزهر
- 150 غ من العنب الجاف الزبيب

للتزيين
- بيضة محفوقة
- ملعقة كبيرة من عسل المربى
- رقائق اللوز محمّصة في مقلاة



طريقة التحضير

العجين: في إناء كبير، نخلط الدقيق مع الملح و نضيف كلا من السكر، الخميرة، البيض، الزبدة و الفانيلا. نفرغ الحليب الدافئ تدريجيا و نخلط باستمرار حتى نحصل على عجين لين نذلكه جيدا ثم نقسمه إلى جزئين نورق كل جزء بالمدلك للحصول على مستطيلين (30x40 سم).

الحشوة: نخلط جيدا عجين اللوز مع الزبدة و ماء الزهر.

ندهن مستطيلي العجين بحشوة اللوز ثم نوزع العنب الجاف على كل منهما.

نلف المستطيلين كل على حدة، حول الحشوة لنحصل على قصبتين.

نضع القصبتين الملفوفتين معا على الطول و نشرع في ضفرهما.

نلصق طرفيهم لنحصول على شكل دائري. نضع البريوش في صفيحة فرن و نتركه يختمر لمدة ساعة و نصف تقريبا ندهنه بالبيض المحفوق و ندخله للفرن درجة حرارته 180° مدة 40 دقيقة تقريبا. عند التقديم نزينه بالمربى و رقائق اللوز

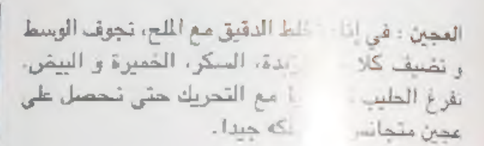
بريوش مضفور

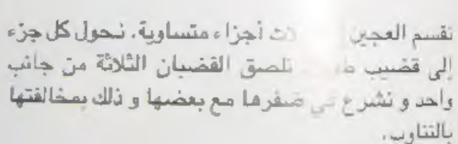
- بيضة مخفوقة

العجين :

- 500 غ من الدقيق الأبيض
- قبصة ملح
- 200 غ من الزبدة اللينة
- 4 ملاعق كبيرة من مسحوق السكر (سنيدة)
- ملعقة كبيرة من خميرة الخبز
- بيضتان
- نصف لتر من الحليب

طريقة التحضير


العجين : في إنا [illegible] خلط الدقيق مع الملح، تجوف الوسط و تضيف كلا [illegible] بدة، السكر، الخميرة و البيض. نفرغ الحليب [illegible] مع التحريك حتى نحصل على عجين متجانس [illegible] لكه جيدا.


نقسم العجين [illegible] ث أجزاء متساوية. نحول كل جزء إلى قضيب ط [illegible] نلصق القضبان الثلاثة من جانب واحد و نشرع في ضفرها مع بعضها و ذلك بمخالفتها بالتناوب.





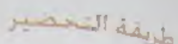
نضع البريوش فوق صينية الفرن (مدهونة بقليل من الزيت) و نتركه يخمر لمدة ساعة تقريبا. تدهنه بالبيض المخفوق و ندخله الفرن المسخن بدرجة حرارة 180° لمدة نصف ساعة.

بريوش مزخرف

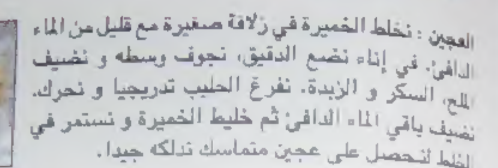
هذه المقادير لصنع وحدتان من البريوش

- 3 ملاعق صغيرة من خميرة الخبز
- كأس صغير من الماء الدافىء
- 1 كلغ من الدقيق الأبيض
- قبصة ملح
- 3 ملاعق كبيرة من مسحوق السكر (ستيدة)
- 4 ملاعق كبيرة من الزبدة المذابة
- نصف لتر من الحليب
- 3 ملاعق كبيرة من بودرة الكاكاو
- ملعقة كبيرة من الزبدة
- ملعقة كبيرة من الدقيق الأبيض





طريقة التحضير



العجين : نخلط الخميرة في زلافة صغيرة مع قليل من الماء الدافئ. في إناء نضع الدقيق، نجوف وسطه و نضيف الملح، السكر و الزبدة. نفرغ الحليب تدريجيا و نحرك. نضيف باقي الماء الدافئ ثم خليط الخميرة و نستمر في الخلط لنحصل على عجين متماسك ندلكه جيدا.



نقسم العجين إلى جزئين. نضيف إلى أحدهما بودرة الكاكاو و ندلكه جيدا حتى يصبح لونه بنيا. نغطيهما و نحتفظ بهما جانبا ليخمرا لمدة ساعة و نصف تقريبا.



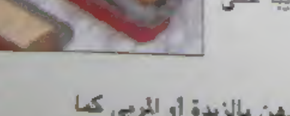
نقسم العجين الأبيض إلى جزئين و نورق كل جزء منهما بالمدلك على شكل [illegible]تطيل ثم نحتفظ بهما جانبا. نقوم بنفس العملية بال[illegible] العجين البني. حينذاك، سنحصل على مستطيلين أ[illegible] و آخرين بنيين. نضع البنيين فوق الأبيضين.



نلف المستطيلين [illegible] على حدة لنحصل على قضيب. ندهن قالبي الحلوى بالزبدة و نرشهما بالدقيق.



نضع كل قضيب في قالب الحلوى و ندعهما يخمران لمدة ساعة حتى يتضاعف حجمهما. ندخلهما إلى الفرن المسخن بدرجة حرارة 180° لمدة 35 دقيقة تقريبا حتى يتحمرا.



يقدم البريوش مقطعا إلى شرائح تدهن بالزبدة أو المربى كما يمكنك تقديمها محمرة في الآلة الخاصة بتحميص الخبز.

كيفية تحضير العجين المورق

- 250 غ من الدقيق
- ملعقة صغيرة من الملح
- ملعقة صغيرة من الخل
- 250 غ من الزبدة (لينة)

طريقة التحضير:

في إناء نضع الدقيق، الملح، الخل و ثلاث ملاعق كبيرة من الزبدة. نفرغ الماء تدريجيا و نجمع العجين بأطراف الأصابع ثم ندلك جيدا حتى يلين. نغطيه و نضعه في الثلاجة لمدة 10 دقائق.



بعد ذلك، نورقه فوق طاولة مرشوشة بقليل من الدقيق على شكل دائري، نضع في وسطه باقي الزبدة اللينة و نلف العجين على ثلاثة حتى يصبح على شكل مستطيل.



نثني المستطيل بدوره على ثلاث ليأخذ شكل ظرف ثم نورقه و نثنيه مرة أخرى. نضعه في الثلاجة لمدة 15 دقيقة.



نكرر نفس العملية خمس مرات و في نهاية كل مرة نضع العجين في الثلاجة لمدة 10 دقائق. هكذا نكون قد حصلنا على العجين المورق.

يمكن لف العجين المورق في البلاستيك الغذائي للإحتفاظ به في المجمد و استعماله عند الحاجة.

نصائح عملية

* يجب استعمال دقيق ممتاز الجودة و طري للحصول على نتيجة أفضل.
* هناك أنواع من الدقيق تتطلب كمية أكثر من الماء بالمقارنة مع أنواع أخرى.
* لا يجب خلط الملح مباشرة مع الخميرة لأن ذلك يبطئ من عملية التخمر.
* في حالة جو بارد، من الأحسن أن تذيبي الخميرة في حليب أو ماء دافئ. أما في حالة جو حار فيمكنك إذابتها في سائل بارد.
* تتعلق مدة التخمر بدرجة حرارة المطبخ و حالة الجو. في جو بارد مدة التخمر تكون أطول من مدة التخمر في جو حار.
* يغطى العجين بمنديل نظيف أو بيلاستيك عند إدخاله الثلاجة أو عند تركه ليخمر حتى لا تتكون فوقه قشرة سميكة.
* مباشرة بعدما يتضاعف حجم العجين، عند التخمر، تضعه في الثلاجة إلى حين استعماله حتى توقف عملية التخمر.
* قبل استعمال [illegible] يجب رشه بالدقيق كما يجب رش طاولة العمل لتجنب التصاق العجي[illegible]
* عند تمديد الع[illegible] نحاول دائما دحرجته في اتجاه واحد و تجنب حركة الذهاب و الر[illegible]
* تدهن صفيحة [illegible] بالزيت أو بالزبدة ثم ترش بقليل من الدقيق حتى لا يلتصق العجين.
* يطهى العجين دائما في فرن مسخن قبل استعماله.
* تحضير العجين المورق يتطلب الكثير من الوقت. لذا يمكن تحضير كمية مهمة منه و تجميدها في المجمد.
* هناك أنواع من الحلوى تتطلب خفض درجة الحرارة خلال الطهي فيجب الأخذ بعين الإعتبار أن الفرن الكهربائي يحتفظ بنفس درجة الحرارة لمدة أطول من الفرن الغازي.



الفهرس